

El imperio de la uva garnacha

13 noviembre 2007 **NEGOCIO**

Las cuatro denominaciones de origen de Aragón celebran una vendimia excepcional

Teresa Ruiz
truiz@neg-ocio.com

Los amantes del vino aragonés están de enhorabuena. La vendimia ha sido excepcional. Así lo aseguran desde las cuatro denominaciones de origen (DO) que existen en esta Comunidad Autónoma: Calatayud, Campo de Borja, Somontano y Cariñena. A excepción de esta última, que es con diferencia la de mayor volumen de producción, en todas ellas se ha experimentado un considerable aumento de uva recogida. Un factor ha sido decisivo en la obtención de una uva de gran calidad: la bonanza climatológica de 2007.

“La cosecha es excepcional. Sin duda alguna, es de las mejores de los últimos veinte años en Calatayud. Se han recogido unos 19 millones de kilos y la calidad también es superior, porque el año pasado el calor afectó al hollejo (piel que envuelve la pulpa de la uva) y este verano ha sido muy templado”, dice Francisco Javier Lázaro, secretario del Consejo Regulador de la DO Origen Calatayud. En Campo de Borja también están satisfechos. “Las cuantiosas precipitaciones de la primavera provocaron una floración muy intensa y un cuajado

La campaña 2007 ha sido la mejor de los últimos años gracias a la bonanza climatológica.

(cuando la uva toma forma) espectacular, especialmente en la variedad garnacha, que supone un 70% de nuestra producción”, señala José Ignacio Gracia, secretario del Consejo Regulador de esta DO. Para ellos, las cuentas también dan positivo: “Vamos a rozar el récord histórico en Campo de Borja, que se consiguió en 2004, situado en 37,2 millones de kilos. Y esta cifra es mucho mejor que la del año pasado, puesto que recogimos sólo 32,17 millones”, dice. En Cariñena, la DO más antigua de Aragón, la cosecha ronda los 85 millones de kilos, “alrededor de un 12% menos que el año pasado”, dice Claudio Herrero, secretario de su Consejo Regulador. Por último, Mariano Beroz, presidente de la DO Somontano,

también manifiesta su alegría ante los resultados obtenidos: se han cosechado 23,4 millones de kilos.

En Aragón, la mayor parte de la producción es tinta, y la garnacha es la más sobresaliente de sus variedades. En su combinación con otros tipos de uva ofrece un sinfín de posibilidades. “La *syrah* francesa, por ejemplo, se adapta muy bien a nuestra DO, tanto en su cultivo como en su mezcla con la garnacha”, explica José Ignacio Gracia, de Campo de Borja. Lo mismo ocurre en Calatayud: “Tenemos viñedos de uva garnacha que tienen más de 60 años y estamos empezando a plantar *syrah* para combinar ambas”, dice Francisco Javier Lázaro.

En el amplio abanico de vinos aragoneses encontrará este año blancos y rosados muy interesantes. No pierda de vista el proyecto Calatayud Superior, elaborado con garnacha tinta de al menos 50 años de antigüedad.

En Aragón, además, se está produciendo un importante desarrollo del enoturismo. Aunque la DO Somontano lleva la delantera, las otras tres también están empezando a fomentarlo. Muchas de las bodegas de la zona pueden visitarse y los consejos reguladores tienen sus propios museos.

Calatayud



ALTO LAS PIZARRAS DEL JALÓN

Año: 2005

Variedad de uva:

Garnacha tinta.

Comentario: Su origen está en parcelas de pizarra, que le proporcionan un acusado carácter de terruño. Su aroma a roble, frutas negras y café tostado es seguido por otro a cereza suave, dulce y de tierna fruta madura. Hará buenas migas con curados, estofados, caza y carnes en general. Es de Bodegas y Viñedos del Jalón.